

de cheminée d'appel (mais qui, il est vrai, n'était ordinairement pas fermé) — sans parler des inconvénients de toute nature que devait entraîner l'impossibilité de la surveillance.

On fit alors rentrer les cuisines dans les appartements, mais à cette époque si déplorable pour l'architecture privée qui fut la première moitié du XIX^e siècle; alors les cuisines furent prati-

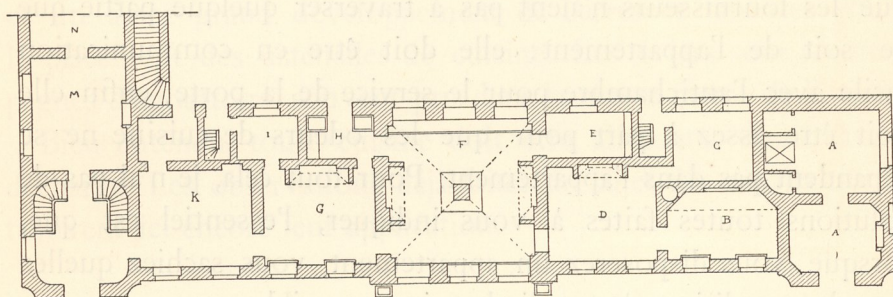
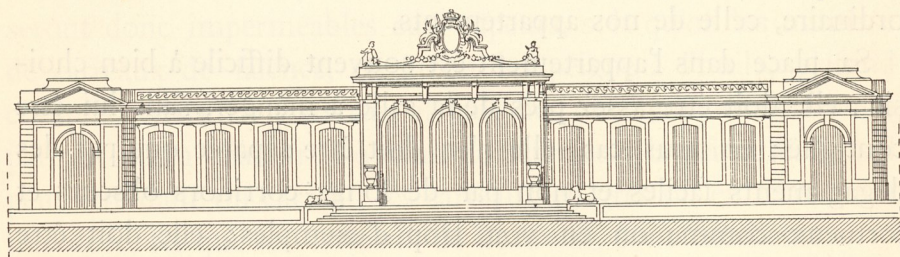


Fig. 612. — L'aile des cuisines d'un château, d'après Blondel.

A, logement du concierge. — B, pâtisserie. — C, pièce pour les viandes. — D, rôtisserie. — E, garde-manger. — F, cuisine. — G, aide. — H, lavoir. — I, boucherie. — K, salle du commun. — L, décharge. — M, salle à manger pour les officiers. — N, office.

quées sur des courettes sans air et sans lumière, et il fallut des règlements de police pour imposer un minimum bien insuffisant encore d'aération.

En même temps, dans les hôtels, une habitude anglaise imitée chez nous introduisit ou plutôt répandit l'usage des cuisines installées en sous-sol, et quelquefois dans de vraies caves. C'est ainsi qu'il y a des cuisines éclairées et aérées (?) par les soupériaux horizontaux des portiques de la rue de Rivoli.